

Nelle mense scolastiche di Latina arriva per la prima volta il pesce fresco

23/04/2021 di Redazione

Nel menù di venerdì 23 aprile i bambini delle mense scolastiche del Comune di Latina hanno avuto per la prima volta le fettuccine all'uovo con **sugo di pesce fresco**. I cuochi della **Dusmann Service** hanno utilizzato dei filetti di branzino-spigola consegnati appositamente nel centro cottura di via Po che sono stati finemente tritati ed inseriti nel primo piatto del giorno.

Una novità assoluta quella dell'utilizzo di pesce fresco nel menù scolastico del capoluogo pontino proposto dalla società Dusmann Service che gestisce il servizio mensa dallo scorso anno scolastico.

Dopo i menù speciali che vengono proposti una volta al mese e l'inserimento di nuove pietanze e diversi suggerimenti pervenuti anche

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario

Comune di Latina - web

LATINA24ORE.IT

dall'indagine qualità percepita, che ha interessato negli scorsi mesi insegnanti e alunni delle scuole primarie, il servizio ha visto l'introduzione di diversi piatti particolari tra cui la lasagna al forno, il timballo di pasta, il formaggio asiago dop, cereali, orzo, farro ed altre pietanze prettamente estive come l'insalata di riso, le trofie al pesto o l'insalata di pomodori, senza dimenticare i diversi prodotti di agricoltura biologica presenti ogni giorno nei piatti degli alunni e dei docenti.

Prosegue quindi il lavoro nello spirito di migliorare il servizio di refezione scolastica di Latina in un anno molto particolare con l'emergenza pandemica covid che ha causato sostanziali modifiche e rivisitazioni, dopo i recentissimi interventi di ristrutturazione e riattivazione del refettorio della scuola De Amicis, effettuati sempre dalla ditta Dusmann Service, nell'imminente estate in programma lavori in altri refettori anche con l'inserimento di alcune lavastoviglie e dei dispositivi per l'acqua microfiltrata il tutto con lo scopo di ridurre la plastica.